

Pemantauan kualitas makanan (ketoprak dan gado-gado) di lingkungan kampus Universitas Indonesia, Depok melalui pemeriksaan bakteriologis

Dewi Susanna, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=76316&lokasi=lokal>

Abstrak

Di kampus UI Depok, dengan jumlah mahasiswa lebih dari 15,000 orang, terdapat lebih dari 50 kantin resmi (fakultas) dan puluhan penjual makanan yang diajakan dengan gerobak (terutama ketoprak), dan sejauh ini belum ada data pasti mengenai kesehatan makanan dan minuman yang dijual di Kampus UI Depok, khususnya kontaminasi oleh E.coli. Ketoprak dan Gado-gado merupakan jenis makanan yang siap saji dan penjaja lebih banyak menggunakan tangan secara langsung dalam meramu dan menyajikan barang dagangannya. Hal ini menyebabkan sangat rentannya ketoprak dan gado-gado untuk mendapatkan kontaminasi bakteri, baik yang berasal dari bahan-bahan sayuran yang digunakan, piring, sendok, gelas, kain lap, air cucian dan perilaku penjaja yang tidak sehat.

Dari hasil survei yang dilakukan dalam penelitian ini ternyata di peroleh jumlah 9 penjaja gado-gado dan 10 penjaja ketoprak. Para penjaja itu menjajakan makanannya dengan gerobak (3), pada balsem (5) dan selebihnya pada kantin. Disamping itu dari hasil observasi mengenai PHBS para penjaja maka diperoleh informasi bahwa tingkat pengetahuan kesehatan mereka masih sangat rendah.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat.

Universitas Indonesia. Depok. Tahapan utama dari penelitian ini adalah pengukuran jumlah E.coli pada ketoprak, gado-gado, air cucian dan peralatan makan. Dari hasil pengukuran tersebut diperoleh data bahwa jumlah E.coli pada ketoprak dan gado-gado yang ada di lingkungan kampus Universitas Indonesia sangat tinggi (lebih dari 100.000 koloni/gr) pada tempat-tempat tertentu (Balsem FISIP, Balsem FKM, Gerobak Mesjid UI, Balsem Hutan Fisip 1, Balsem Hutan Fisip 2. dan Kantin F. Sastra).

Sedangkan untuk pengukuran jumlah E.coli pada alat makan dan air pencuci didapati jumlah yang cukup tinggi (lebih dari 50 koloni/mL) pada tempat-tempat tertentu (Balsem FKM, Balsem MIPA, Balsem FISIP, Kantin F. Hukum. Gerobak Mesjid UI, Gerobak Gedung Biru, Gerobak Bank BNI, dan Balsem Hutan Fisip 2).

Dari hasil yang diperoleh pada penelitian ini, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa kualitas makanan (ketoprak dan gado-gado) di lingkungan kampus Universitas Indonesia sangat buruk, begitu pula dengan Fasilitas sanitasi yang digunakan para penjaja.